

**ČETRTEK, 26. 3. 2020 (ne pozabi na fotografijo)**

**ŽIVILA, KI VSEBUJEJO VEČ BELJAKOVIN**

### **ČOKOLADNE PALAČINKE IN MLEČNA KROMPIRJEVA JUHA**

#### **SESTAVINE:**

<i>Palačinke:</i>	<i>Nadev:</i>	<i>Mlečna krompirjeva juha:</i>
5 jajc	čokolada	krompir
mleko	margarina	kisla smetana
moka		moka
sol		začimbe (sol, poper, drobnjak, vegeta)
radenska		
olje		

#### **POSODA IN PRIPOMOČKI**

- ponev posoda za maso
- posoda za čokolado
- jedilni pribor
- krožniki
- kozarci



#### **KRATEK OPIS PRIPRAVE JEDI:**

##### **Mlečna krompirjeva juha:**

Krompir olupimo, narežemo na kocke in ga damo kuhat v soljeno vodo. Zraven dodamo še poper in lovorjev list. Ko je krompir kuhan, umešamo v vrelo vodo s krompirjem kisló smetano z moko. Dodamo še začimbe (vegeta, drobnjak).



##### **Palačinke:**

- Jajca stepemo in počasi dodajamo mleko in nekaj soli, ter pomešamo. Dodamo še malo radenske (1 dcl). Temu počasi dodajamo moko in mešamo, da se ne naredijo grudice. Ko je masa narejena, palačinke spečemo v ponvi.
- V večji posodi segrejemo vodo, da zavre. Nad vrelo vodo postavimo manjšo posodo v katero damo margarino in čokolado. Čokolado in margarino damo v razmerju kot piše na ovitku. Vse skupaj stalimo, da dobimo tekočo čokolado. Palačinke namažemo s čokolado in jih postrežemo.

#### **OCENA PRIPRAVLJENE JEDI:**

VIDEZ	1	2	3	4	5	VONJ	1	2	3	4	5
OKUS	1	2	3	4	5						